Equipos de Control Remoto Carniceras.

VT20,
CDF20, CDF75,
CMOD02, CMOD03,
CMOD04, CMOD05,
CMOD06, CMOD07,
CMOD08, CMOD09,
CMOD10, CMOD11,
CMOD12.

Metalfrio

Manual de Instrucciones

CP1815G

Metalfrio

Metalfrio Solutions México, S.A. de C.V.
Poniente 4, Manzana 2, Lotes 11 y 12
Cd. Industrial C.P. 38010
Celaya, Gto. México
www.metalfrio.com.mx
Atención a Clientes: 01 800 00 64 380
e-mail: sac@metalfrio.com.mx

Contenido

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.
2. CONOZCA LA VITRINA VT20.
3. CONOZCA LAS CÁMARAS CFD`S.
4. CONOZCA LAS CÁMARAS CMOD`S.
5. LIMPIEZA Y CUIDADOS.

Cuidados

- Se recomienda mantener los equipos a su capacidad normal de carga de producto y no vacíos para disminuir el intercambio de aire en cada apertura de las puertas y así su equipo se esforzara menos y el consumo de energía para su equipo sera menor.
- Procure realizar la carga de producto en su equipo por las noches en un solo evento , así tendrá un mayor ahorro de energía eléctrica.
- Al colocar producto sobre las parrillas se recomienda dejar espacios entre una y otra, con el fin de asegurar la libre circulación del aire frío en el interior del equipo.
- Evite obstruir el ventilador interior del producto.
- No introduzca en el equipo productos calientes, ácidos ni solventes.
- Conserve bien cerradas las puertas de su refrigerador ya que al estar abiertas el consumo de energía se eleva y la vida de su equipo se reduce.
- Nunca desconecte su refrigerador jalandolo del cable, sujete la clavija firmemente y jale.
- Para el cambio de lámparas y/o balastro, desconecte el aparato antes de intercambiar alguno de los elementos por que los voltajes que producen las balastras pueden causar daños severos. localice el elemento y remplace por otro.

Limpieza

- Limpie el condensador de su equipo por lo menos cada 2 meses con un cepillo de cerdas suaves de plástico, con brocha o con aire a presión. No use objetos puntiagudos o punzo cortantes en esta operación, para evitar posibles fugas de gas refrigerante. En lugares de ambiente grasoso, esta limpieza debera hacerse con más frecuencia.
- En la limpieza interior de su equipo utilice un trapo húmedo con agua tibia.
- En la limpieza interior para las cámaras CFD20 y CFD75 lavar con jabón neutro.
- No use solventes.
- Se recomienda aplicar cera automotiva en el exterior de su refrigerador.

Recomendaciones generales

- Lea este manual atentamente antes de iniciar cualquier procedimiento.
- No permita que su equipo sea reparado por personas no calificadas.
- Este instructivo aplica únicamente al mueble o gabinete ya que la unidad condensadora (compresor, ventilador y condensador), se instalarán fuera del mueble; puede ser instalado en un cuarto de maquinas o donde el cliente lo requiera.
- La alimentación de la unidad condensadora puede ser monofásica, bifásica o trifásica.
- Asegurese de que el voltaje de alimentación, sea bifásica 127 V ± 10% C.A. y una frecuencia de 60 Hz.
- Antes de instalar su equipo asegúrese que el calibre de los conductores de la linea de alimentación sean los adecuados calibre 12 ó 14.
- Se recomienda dejar trabajando su aparato vacío por 6 horas.
- Si necesita mover el equipo, es necesario que consulte a un técnico de refrigeración calificado.
- Es importante que el equipo quede bien nivelado para que tenga un buen desagüe y las partes móviles funcionen adecuadamente.
- Los equipos cuentan con un tomacorriente polarizado que conecta las partes metálicas con tierra física para proteger al usuario.
- IMPORTANTE: No corte la punta de tierra física.
- Para la vitrina VT20: Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del Proveedor de Servicios Técnicos autorizados de Metalfrio o técnico de refrigeración especializado.
- Para las cámaras CFD20 y CFD75: Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por parte del Proveedor de Servicios Técnicos autorizados de Metalfrio o técnico de refrigeración especializado.

Instrucciones de instalación

- Se recomienda que el lugar donde se va a colocar su equipo este bien ventilado evitando se instale cerca de fuentes de calor o reciba directamente los rayos solares, pues su funcionamiento no será el óptimo y algunas piezas pueden verse dañadas.
- Si tiene variaciones de voltaje en la linea se recomienda se instale un regulador de voltaje, consulte al Proveedor de Servicios Técnicos de Autorizados de Metalfrio.
- Evite el uso de extensiones eléctricas, en caso de que decida utilizar una, asegurese de que sea de características de acuerdo a los datos referentes al voltaje y amperaje que se localizan en la placa del mueble.
- Para los equipos que cuenten con puertas abatibles, deje espacio suficiente para abrir las puertas en caso de instalar en una área estrecha.
- Antes de conectar su equipo asegurese de que le cable tomacorriente no este dañado.
- Mantenga conectado su equipo refrigerador permanentemente las 24 hrs. del día, esta medida no significa mas gasto de energía eléctrica, ya que el compresor efectúa ciclos de trabajo y de descanso, lo que permite tener su producto siempre frio y con un mínimo consumo de energía.

Componentes principales

Al recibir su equipo asegúrese de que no tenga señales de daños en caso de tenerlos comuniquese inmediatamente con su distribuidor.

Su equipo cuenta con las siguientes caracteristicas y/o componentes:

1. Cubierta.
2. Entrepaño.
3. Paquete frontal .
4. Puertas abatibles posteriores.
5. Puertas corredizas posteriores.
6. Desagüe.
7. Parrillas.
8. Balastro.
9. Interruptor de luz con contactos.
10. Gabinete.
11. Molduras
12. Cable de alimentación.

Características principales

- Las CMOD`S son cámaras modulares para conservar los productos misceláneos y trabajan en temperaturas medias de 2ºC a 8ºC ± 2ºC.
- La capacidad de su camara modular es de acuerdo a sus necesidades del cliente. Que pueden ser desde dos puertas frontales hasta 12 puertas frontales de exhibición o más.
- Estas cámaras modulares están equipadas con un número determinado de parrillas ajustables y soportes para las parrillas de acuerdo a la tabla siguiente:

CÁMARA	No. PUERTAS	No. PARRILLAS
CMOD02	2	12
CMOD03	3	18
CMOD04	4	24
CMOD05	5	30
CMOD06	6	36
CMOD07	7	42
CMOD08	8	48
CMOD09	9	54
CMOD10	10	60
CMOD11	11	66
CMOD12	12	72

- Las puertas frontales cuentan con un sistema de 2 y 3 puertas ensambladas en un marco de acero inoxidable; están manufacturadas en un paquete de cristal uno templados y otro con low-e además cuentan con un sistema de autocierre.
- Las CMOD´S cuentan con una puerta de acceso en un costado de la cámara.
- Las cámaras modulares cuentan con lámparas fluorescentes y una balastra electrónica por cada puerta para exhibición del producto.
- El difusor cuenta con una charola de aluminio para acumular el agua condensada, se sugiere colocar un recipiente para poder desalojar el agua.

Componentes principales

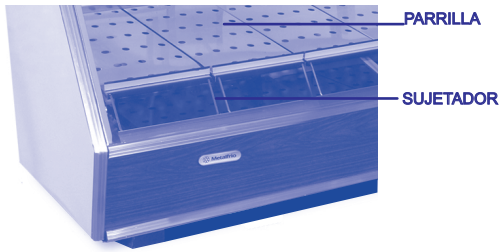
Al recibir su equipo asegúrese de que no tenga señales de daños en caso de tenerlos comuniquese inmediatamente con su distribuidor.

Su equipo cuenta con las siguientes caracteristicas y/o componentes:

1. Panel de cámara.
2. Puerta panorámica.
3. Parrillas ajustables .
4. Lámpara.
5. Puertas de acceso.

Características principales

- Su vitrina refrigeradora esta diseñada de fabrica para conservar sus productos a una temperatura de 2ºC a 8ºC ± 2ºC, para aumentar o disminuir la temperatura llame a su distribuir autorizado para que ajuste el control de baja presión que se encuentra en la unidad condensadora.
- La vitrina VT20 son para productos lacteos o carnes que necesiten la temperatura de conservación de acuerdo al diseño de vitrina.
- Cuentan con una unidad condensadora de control remoto seleccionada de acuerdo a las necesidades y características del lugar de instalación para mayor eficiencia del equipo.
- Para mover el aire en su interior del equipo se utiliza un sistema de aire forzado, por medio de turbina.
- Su vitrina cuenta con una buena distribución de iluminación para mayor exhibición de su producto ya que cuenta con una lámpara en la parte superior y otra mas en la parte central de la vitrina, este equipo usa lámparas con balastras eficientes para obtener un ahorro en consumo de energía.
- La vitrina cuenta con 5 charolas negras, 5 parrillas negras de piso y 5 parrillas blancas intermedias; las cuales se les debe colocar los 5 sujetadores, uno por charola y colocar esta charola con el ensamble de enfrente de la vitrina y los soportes del equipo ver la ilustración para el ensamble de los sujetadores.

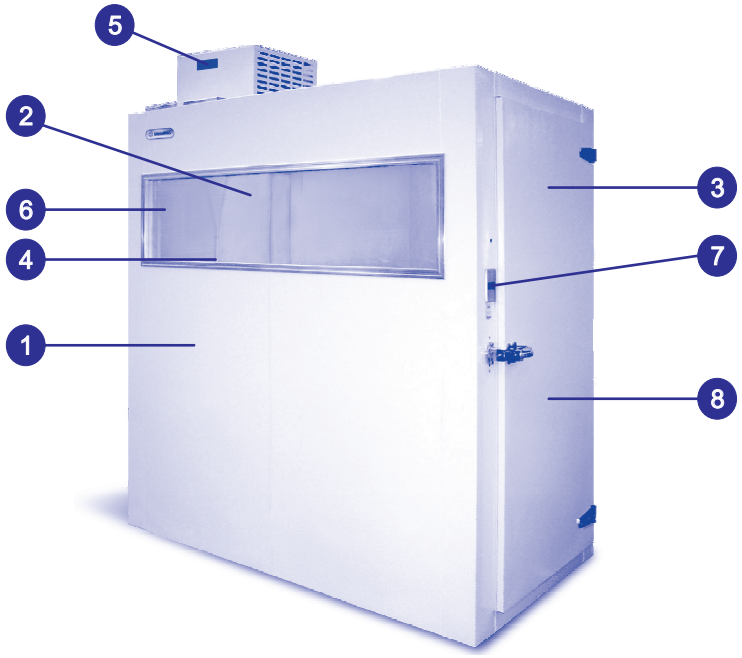


FRENTE DE VITRINA

- Cuenta con dos puertas superiores de cristal corredizas y dos puertas solidas abatibles.
- Note que el piso del equipo cuenta con un orificio de drenaje, esto con el fin de evitar que se acumulen líquidos, coloque un recipiente en la manguera de desagüe.
- Es una vitrina de gran capacidad y fácil limpieza en todas sus áreas.
- La vitrina cuenta con una cubierta de acero inoxidable la cual hace que la limpieza sea más fácil y a demás previene la formación de oxido y moho.

Componentes principales

Al recibir su equipo asegúrese de que no tenga señales de daños en caso de tenerlos comuniquese inmediatamente con su distribuidor.



Su equipo cuenta con las siguientes caracteristicas y/o componentes:

1. Panel de camara.
2. Ventana panorámica.
3. Puerta de acceso.
4. Ganchos y perchas para colgado de producto.
5. Termómetro (CDF75) ó Control digital (CFD20).
6. Lampara de interior.
7. Interruptor de lámpara.
8. Picaporte.

Características principales

- Las cámaras CDF20 y CDF75 son para conservar carnes y trabajan en temperaturas medias de 2ºC a 8ºC ± 3ºC.
- La capacidad aproximada de su camara es la siguiente:

CÁMARA	CAPACIDAD	TOLERANCIA
CFD20	400 Kg	± 10%
CFD75	1500 Kg	± 10%

- Cada cámara incluye ganchos y perchas galvanizadas para distribuir equitativamente el peso del producto tanto en la parte superior como en el inferior.
- La puerta cuenta con dos bisagras de gran durabilidad para mayor soporte, tienen gasket magnético para un sellado hermético y ademas cuenta con una cerradura de seguridad, la cual es contra cerradas accidentales, ya que se puede abrir desde el interior de la cámara.
- Cuenta con una ventana panorámica e iluminación para brindar visibilidad interior.
- El difusor esta ubicado en el fondo y el techo de la cámara estratégicamente para crear una distribución del frío para todo el producto.
- Están manufacturados con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad que brindan un excelente ahorro energético y gran resistencia mecánica.
- Las cámaras cuentan con un termómetro de caratula para verificar la temperatura de conservación del producto.
- Cuentan con un termómetro de caratula en la cámara CFD75 para verificar la temperatura y conservación del producto.
- La cámara CFD20 cuenta con un control digital en la parte superior para verificar la temperatura de conservación del producto.
- El difusor cuenta con una charola de aluminio para acumular el agua condensadora; se sugiere colocar un recipiente para poder desalojar el agua.
- Las cámaras están equipadas con tarimas de madera ubicadas en el piso.

3. Conozca las cámaras CFD`S